

**DEL PERO E DEL
POMO
AVVERTENZE
INTORNO ALLA
LORO...**

Angelo Salvetti



DEL PERO E DEL POMO

AVVERTENZE

INTORNO ALLA LORO COLTIVAZIONE

PER

ANGELO SALVETTI.



TORINO

ENRICO MORENO Editore dei Libri per le SCUOLE RURALI

1870.

Tipografia Scolastica di A. VECCO e C., via Cavour, 15.

Si danno nel presente volumetto i precetti d'una coltivazione speciale, finora abbandonata, pur troppo, presso di noi, ad un empirismo tradizionale. La chiarezza con cui è scritto, la facilità delle prescrizioni che l'Autore dà, ci confortano nella speranza che non sia per mancare eziandio a questo libretto quel favore con che vedemmo accolti gli altri che lo hanno preceduto.

Frattanto altri lavori consimili si stanno preparando, i quali vedranno successivamente la luce, mantenendo quella varietà che le discipline agrarie offrono a dilettevole istruzione.

E. MORENO.

INTRODUZIONE.



Il pero ed il pomo sono tra le piante fruttifere le più utili e quelle che meritano di essere più apprezzate in Italia, dovendo concorrere colle altre colture a rialzare la condizione nostra economica al suo stato normale.

Due sono i rami principali dell'agricoltura, la grande e la piccola. Quella ci deve dare il pane, questa il companatico. I progressi dell'una si misurano dalla quantità dei prodotti: i progressi dell'altra stanno eziandio nella quantità, ma molto più nella qualità e varietà dei prodotti stessi. I fattori della grande agricoltura sono il lavoro ed i capitali; i fattori della piccola sono il lavoro e l'intelligenza. In quella le macchine fanno concorrenza all'opera dell'uomo, in questa si rivela davvero la superiorità della intelligenza, ed

il lavoro umano compare eziandio ne' suoi effetti a far distinguere chi sa da chi non sa.

Se uno de' miei lettori capitasse nel bel mezzo della Sardegna su quel piano che si stende da Macomer a Nuoro e vedesse certi alberi detti abusivamente pomi, tutti arruffati nelle loro chiome spinose, carichi di frutti grossi come nocciuoli, avrebbe il migliore degli elementi per giudicare la crassa ignoranza dei possidenti e dei coloni di quelle contrade le quali uscirono dalla natura così apriche e furono dall'inerzia degli uomini così intristite. Eppure quel pomo silvestro che venne su da sè, non si sa come, e che restò intonso finqui e non tocco dalla mano dell'uomo, quel pomo, dico, dimostra a chiare note che il suolo sarebbe conveniente alla coltivazione di un frutto di tanta utilità, solo che il potatoio dell'agricoltore sapesse ravviarne i rami, ingentilire la pianta con una marza gentile, liberarla dalla rozzezza nativa ed imparentarla colle specie migliori.

Ma in certi luoghi uomini, bestie ed alberi si dividono ancora in caste, le quali si perpetuano continuamente, deteriorando, mentre altrove sempre più si perfezionano.

È un lamento generale che le imposizioni sono per noi gravi, insopportabili, che inceppano i progressi dell'agricoltura. Ciò ci dicono tutti i giorni gli scrittori delle gazzette, i quali pretendono di essere i soli ed

i veri educatori del popolo. Ma questi sedicenti istitutori han mai mostrato un modo pratico, facile di pagare le imposte e di aggiungere qualche soldo di risparmio nella nostra borsa?

Lasciamo che essi si camuffino come meglio loro talenta, io vi so dire che se voi per ogni lira di imposta regia o governativa che siate costretti a pagare aveste una pianta di pero o di pomo, questa vi pagherebbe la lira che dovete al Governo e lo scudo che sotto il nome di centesimo addizionale sottraggono dalle vostre borse il comune e la provincia.

Una pianta di questo genere deve dare un anno per l'altro un'entrata di cinque lire, appena abbia compiuto un decennio di vita.

Ma, mi si dice, le frutta attirano i ladri di campagna, come le salveremo dalla rapacità di questi? chi si fa scrupolo di rubare delle frutta?

Prima di tutto dovete sapere che i ladri colà abbondano dove i Comuni tengono i loro beni ad alimentarne la propagazione. Chi disonora la nostra agricoltura sono in prima linea i possessi comunali, poi quelli delle manimorte, degli ospedali e delle altre Opere pie.

Chi ha fatto la rovina della Sardegna e le impedirà in perpetuo di rifiorire è il pascolo vagante; chi espone i nostri prodotti ad essere derubati sono i pascoli comunali. Benchè esistano ancora qua e là queste vecchie piaghe, non dobbiamo per questo alienarci dal

tentare la facile e sicura prova di accrescere la nostra produzione moltiplicando i piantamenti e curandoli come conviensi ; giacchè dalla ingorda mano dei ladri avanzerà sempre tanto da compensare le nostre fatiche.

Ma coteste piante, aggiungono, aduggiano il terreno così che il grano non fa più quello che dovrebbe. Ammetto che qualche danno possa produrre l'ombra loro, Ma badiamo al compenso , questo sarà decuplo della perdita. Calcolate in fatti: una pianta può far ombra sopra uno spazio quadrato di tre metri di lato ; ora che cosa ci darebbe di frumento una spazio uguale di terreno? le siepi aduggiano anch'esse, le vie nulla producono: or bene, perchè tratto tratto nelle siepi non potrà sorgere un bell' albero , perchè sui ciglioni dei campi, dei prati, sull'orlo delle vie non potremo mettere una bella fila di pomi e di peri, la quale rallegri l'occhio, soddisfi il palato, e quel che più monta, impingui la borsa dell'industre coltivatore?

Un terzo dirà: il terreno che posseggo è così poco, che appena mi basta per quelle colture le quali devono somministrare il primiero e sostanziale alimento. Cotesta obbiezione parte da un pregiudizio inveterato, ed è che il coltivatore vorrebbe potersi isolare e bastare a sè, e quasi tenterebbe la prova di seminare il sale e lo zucchero, il pepe e la cannella, acciocchè non avesse a dipendere da altri.

Costui non bada che l'isolamento lungi dall'essere

sorgente di felicità e di guadagno è la principalissima ragione dell'infelicità e della miseria.

La natura c'insegna l'associazione in tutte le guise, dapprima colla spontaneità degli istinti, indi colla riflessione del tornaconto.

Vedete in quella guisa che l'industria manifatturiera si andò mano mano perfezionando a misura che il lavoro si divise e suddivise, così l'industria agraria deve obbedire alla medesima legge, se non del tutto, almeno in approssimazione:

In alcune regioni della Francia la esportazione della frutta forma un ramo importante del loro commercio. Alcune specie di pere e di mele, che non maturano se non dopo aver compiuta una specie di fermentazione, possono essere trasportate nei paesi più lontani nel corso dell'inverno. Le frutta francesi vanno su tutti i mercati dell'Europa settentrionale. Quanto meglio, o almeno, perchè non egualmente potrebbe fare l'Italia, la quale ha un clima assai più conveniente a questa specie di coltivazione per la sua temperatura e la sua costanza?



CAPITOLO PRIMO.

—♦—

Del frutteto.

—

Ogni podere, per quanto piccolo esso sia, deve avere il suo frutteto, cioè una quantità di terreno in vicinanza della casa, quasi ornamento di questa, intieramente destinata alla coltivazione di queste piante.

La situazione migliore sarebbe quella d'un pendio clemente tra il levante ed il mezzogiorno, riparato al ridosso della casa o d'un muro, il più che sia possibile, dai venti troppo freddi di mezzanotte e da quelli troppo essicanti di ponente, e chiuso eziandio per modo che il grosso ed il piccolo bestiame non vi abbia accesso.

Il terreno sia normale, cioè di buona qualità, nè troppo pesante nè troppo leggero, nè troppo secco nè troppo umido; abbia una profondità presso a poco di un metro, cioè maggiore di quella che potrebbe bastare agli orti da legumi.

Il piantamento degli alberi deve esser fatto in fila, serbando una distanza da otto a dieci metri da una fila all'altra e da un albero all'altro; in modo però che se la prima pianta sta in sul ciglione, la seconda fila cominci a cinque metri di distanza dal ciglione stesso; così avremo che a quattro a quattro formeranno la figura del rombo, ossia del parallelogramma a lati uguali. È facile di vedere la ragione di cotesta disposizione; così non vi ha pericolo che i rami si vengano ad intrecciare; più liberamente l'aria vi serpeggia tra loro.

Il frutteto deve presentare molta varietà di frutti, non solo della medesima specie, ma di specie differenti. Così pogniamo che un terzo di esso sia consacrato ai peri, un terzo al pomo ed il resto al fico, pruno, albicocco, pesco, e simili. L'inclinazione del terreno ne dà la norma per la distribuzione di essi. Si collochino più in alto quelle che ordinariamente hanno maggiore elevatezza, e così mano mano si digradi che al basso stieno eziandio le più basse; in guisa che se avessimo nove file di piante, le tre prime siano di peri, le tre successive di pomi, poi il ciliegio ed il pruno, all'ultimo il fico, l'albicocco ed il pesco. In questo modo gli alberi d'alto fusto e dai lunghi rami non offenderebbero colla loro ombra i più piccoli, nuocendo alla vegetazione di questi, e privando i frutti del colore e sapore.

Vuolsi ancora badare che la disposizione delle piante sia tale che offra all'occhio dell'osservatore quasi un bel quadro.

Per rispetto al terreno, il frutteto richiede che esso sia d'una terra normale, cioè di buona qualità, quantunque

è altresì vero che talora prosperano eziandio nei terreni sabbiosi e pieni di ciottoli e di ghiaia; ma allora è mestieri di inaffiarli e rinforzarli con concimi sostanziosi, e vogliono cura assidua. In generale il terreno, per dirsi conveniente al frutteto, dev'essere più profondo, per quanto è possibile, di quello dell'orto. A questo basta una profondità di 60 centimetri, ma al frutteto dovrebbe essere d'un metro.

CAPITOLO SECONDO.

**Della preparazione del terreno pel frutteto.**

I vegetali vivono del nutrimento che assorbono dal suolo; dunque variano e modificano secondo la natura del terreno in cui vivono. Epperò la terra fornendo alle piante i principi necessari all'organismo di queste, si spossa ed ha bisogno che le si restituisca quello che essa ha anticipato, cioè bisogna renderle quella sostanza che è passata nella pianta, e che si manifesta dall'aumento di essa e da' suoi prodotti. Cotali sostanze che giovano a riparare il perduto e ad accrescere l'alimento futuro della pianta, si domandano *ingrassi*. Cioè questi non solo devono fornire l'alimento alle radici delle piante, ma per effetto della fermentazione che loro è propria, operano sulle sostanze contenute nel suolo, variamente decomponendole e combinandole in modo che diventi facile e più copiosa la introduzione loro ne' vasi dei vegetali.

Gli'ingrassi animali, siccome quelli che più prontamente si decompongono per mezzo della putrefazione, hanno un'azione più pronta, più efficace, non solo come alimento, ma

eziandio come stimolante; sono, per conseguenza, con maggior prontezza assorbiti e consumati.

Non è del nostro argomento entrare in particolari intorno al governo dei concimi; voglio tuttavia ricordare che gli agricoltori inglesi pongono somma cura nel formare e perfezionare i concimi. È convinzione generale che il fattore principale dell'agricoltura è il concime; epperò fanno tutti gli sforzi per trovare nuove combinazioni, le quali valgano a rianimare la terra e a restituirle le forze perdute. Ma, lasciando da banda eziandio questo, parlerò qui d'un concime detto *composto*, nel quale possono entrare come elementi tutte le cose, eziandio le più spregevoli e trascurate, purchè valgano ad eccitare la fermentazione, che le decompone e le rende atte a promuovere la vegetazione delle piante e ad emendare la terra che le deve alimentare.

In Inghilterra si forma d'ordinario questo composto con varie terre, con zolle e piante ricoperte di erba minuta, spazzature di casa, erbe cattive estirpate negli orti, nei campi, nei prati, nei cortili, nei fossi. Tutte queste si umettano cogli scoli delle corti, delle latrine e simili.

A questo non si pensa finora bastantemente presso di noi, e si trascura un elemento di produzione importantissimo.

Questo composto è al tutto necessario per preparare la prima concimazione delle piante a frutto.

CAPITOLO TERZO.

**Condizioni di una buona piantagione.**

L'esperienza ha dimostrato ed il ragionamento conferma che le fosse destinate ad accogliere una pianta da frutto devono essere preparate molto tempo prima che ricevano la pianta che deve incominciare ivi la sua vita. La terra che viene estratta, il fondo della fossa e le pareti restano esposte all'azione fertilizzante dell'aria atmosferica e dei gaz, che sono in essa accidentalmente contenuti, della luce e del calore. Se voi mettete a confronto due piante, l'una messa in una fossa recente e l'altra in una fossa da lungo tempo preparata, vedrete una grande differenza di forza vegetativa: questa prospererà assai meglio; dunque giacchè la somma del lavoro è la stessa, converrà attenersi a questo ammaestramento della esperienza. Si preparino adunque le fosse fin dal principio dell'estate, tanto per le piantagioni autunnali, quanto per le primaverili.

La fossa abbia la forma d'un quadrato di due metri di lato, ed abbia la profondità stessa che la buona terra. Meno profonda nei terreni mediocri, i quali hanno un sottosuolo sassoso o argilloso; però gioverebbe che si compensasse la minore profondità con larghezza maggiore, tanto che le fosse avessero come un'equivalenza di capacità.

La cresciuta della pianta sarà proporzionata alla spaziosità del mezzo nel quale deve svolgersi il fascio delle radici, alla facilità con cui in esso si potranno allargare, ed alla copia degli alimenti che ivi ritroveranno le radici stesse. Ogni albero rappresenta quasi due individui distinti, i quali in certa guisa si somigliano; giacchè la vita e lo sviluppo dell'uno sono causa della vita e dello sviluppo dell'altro.

La pianta non deve essere sepolta o imprigionata in uno stretto buco, deve avere libertà di distendersi, segnatamente colle piccole radici, le quali sono la parte più attiva e più vivificante. Egli è evidente che queste, se restano da tutti i lati contrariate, s'aggirano le une contro le altre e si ripiegano sopra se stesse, ed assorbiranno uno scarso nutrimento. Non ci stupiremo adunque se la pianta diventerà malaticcia e rachitica.

Nell'eseguire la fossa s'avverta di separare la terra buona, che suol essere lo strato superiore, dalla terra men buona, che è degli strati inferiori; questi han bisogno d'essere emendati, od almeno di non essere riposti a contatto delle radici della nuova pianta.

Quando nello scavamento della fossa, specialmente nei terreni forti, si venisse a scoprire essere il sottosuolo umido di troppo, allora sarebbe conveniente di praticare

ivi la fognatura; perocchè dove l'acqua soggiorna, ivi la pianta intristisce. Od almeno, secondo la disposizione del nostro frutteto, sarà facile di dare scolo alle acque mercè rivoli così disposti, che l'acqua non debba ivi fermarsi.

Preparate le fosse nel modo indicato, e quando la stagione è opportuna, la piantagione richiede ancora altre condizioni proprie.

Anzitutto è da porsi nel fondo della fossa, per l'altezza circa di mezzo metro, terra buona, leggiera e ben ingrasata, cioè, o preparata secondo il modo che dicemmo nel capitolo precedente, o terra di orto che fu concimata l'anno precedente, od anche zolle di prato rovesciate.

Ripiena la fossa fino ai due terzi della sua profondità, bisogna badare allo stato delle radici della pianta.

Abbenchè sia verissima la regola che meno radici si sopprimono, meglio la pianta attecchisce, tuttavia giova levar via ogni parte guasta, secca od ammaccata o disordinata. Nelle piante le cui radici si sprofondano perpendicolarmente, dette dai francesi *pivotants*, è utile il recidere quelle che sono più ribelli alla disposizione orizzontale, avvertendo che il taglio sia obbliquo e che la pianta riposi sulla terra quando l'albero sarà piantato. Il taglio delle radici importa un taglio proporzionale nei rami.

Si noti che la copia e la bontà dei frutti è maggiore nelle piante le cui radici si distendono orizzontalmente.

Aggiustate le sue radici per bene, uno dei lavoratori piglia la pianta per il fusto e la colloca verticalmente nel mezzo della fossa, poi un secondo lavoratore distende con diligenza le radici più orizzontalmente che può, distribuendole

a giuste distanze le une dalle altre e nella loro direzione naturale; indi getta sulle radici la terra migliore, la più polverizzata, affinchè s'insinui più facilmente in tutti gli interstizî, e non lasci vuoto di sorta tra e sotto le radici. Allorchè il piede della pianta è così coperto di terra che questa possa reggersi da per sè, il coltivatore la piglia tra le due mani verso la base, e con un delicato movimento di va e vieni, dolcemente la smuove e la agita, acciocchè la terra meglio penetri fra le radici. Finalménte si calca diligentemente coi piedi questo primo strato di terra, che copre le radici, indi si riempie del tutto la fossa colla terra che si trova sugli orli della fossa. Attorno al fusto si fa una specie di bacino, onde si possa meglio innaffiare. Un primo innaffiamento generoso gioverà a colmare meglio il terreno, portando la terra ove non può arrivare la mano.

Giova qui l'avvertire che sarebbe perniciosissimo l'adoperare nelle piantagioni letame puro od altre materie soggette a fermentazione o corruzione. Coteste sostanze, oltre ad altri inconvenienti, possono far marcire le barbe o radici più piccole; e poi, consumandosi, lasciano degli spazi vuoti, nei quali le radici si disseccano, o non si nutrono come conviensi. Il che non avviene quando si metta ai piedi degli alberi un terriccio ben stagionato.

Le piantagioni richiedono particolari riguardi nel primo e nel secondo anno. Si rimuova alla superficie in primavera poi in autunno il terreno d'intorno alla pianta; ove succeda siccità, vogliansi con diligenza inaffiare, spruzzandone eziandio le chiome. Vi ha chi consiglia al piede della pianta siavi un cerchio di polvere di carbone per impedire

che la terra s'indurisca. È superfluo il dire che ogni giovane pianta dev'essere sotto la tutela di un palo.

Per le piantagioni primaverili si usa con vantaggio di impiastrare la pianta con un fango ossia miscuglio di terra e di letame. Ciò vale per difenderla dal soverchio secco sotto l'imperversare dei venti asciutti, che dominano durante la primavera in alcune località.

Il miglior tempo delle piantagioni è dal mezzo ottobre ai 15 del novembre, cioè vuolsi preferire l'autunno alla primavera.

CAPITOLO QUARTO.



Della scelta delle piante.

Si sa da tutti, come cosa confermata dall'esperienza, che quanto più gli alberi sono piantati giovani e freschi, tanto meglio attecchiscono. Niuno adunque si argomenti di guadagnar tempo prescegliendo alberi già adulti, o quasi interamente formati, chè egli s'ingannerebbe a gran partito. Si procuri invece piante, le quali abbiano due o tre anni di innesto; se possiede un vivaio proprio, badi di non dare a questo un alimento migliore di quello che alla pianta stessa comporterà, allorchè piglierà la sua sede fissa nel frutteto.

Dia il piccolo albero segno di buon temperamento, cioè abbia il fusto diritto, lucida la corteccia e levigata, senza macchie. Sia fornito di numerosi rami, disposti naturalmente quasi a forma piramidale. Si badi però che la vegetazione non sia stata eccessiva, prodotta cioè dalla ric-

chezza artificiale del terreno del vivaio. La testa o chioma d'un albero novello non dev'essere nè troppo ricca nè troppo povera; la sua bellezza di disposizione accenna a sanità di radici abbondanti e ben distribuite. L'esperienza ha dimostrato che la bontà di un albero non dipende tanto dalla grossezza del fusto quanto dal vigore della cima.

Un altro criterio della bontà d'una pianta si ha dalle gemme, dagli occhi e dalle boccie, le quali devono essere sane, intiere, abbondanti, grosse. Un albero, le cui gemme siano rade e molto distanti le une dalle altre fufficherà poco e tardi, e le frutte saranno meno belle e meno gustose. L'abbondanza delle gemme è argomento di fecondità.

Il piccolo albero poi vuol essere ben guardato nelle sue radici. Ecco le avvertenze più necessarie:

La pianticella dev'essere estratta dalla terra senza ferite, che le radici siano intatte, abbondanti, lunghe, senza essere scorzate o mozze; e ciò non solo delle radici più grosse, ma è mestieri trattare con somma delicatezza eziandio le più minute e delicate, le chiomate e le capillari, le quali hanno per uffizio di succhiare dalla terra i succhi convenienti al vigore dell'albero, e ne assicurano perciò la riuscita del trapiantamento.

È adunque da condannarsi affatto la pretesa di certuni di sradicare le pianticelle torcendole con tutta forza, prima d'aver diligentemente scoperte da ogni lato, e con molta diligenza, tutte le radici. In tal guisa la pianta resta sbarbata, e difficilmente si rimette in vegetazione.

Ciò posto si preferirà l'albero che è fornito di buone radici laterali, si reciderà la radice maestra, quella cioè che

più si sprofonda e perpendicolarmente nel terreno (1). Costesta amputazione obbligherà la pianta ad emettere radici laterali ed orizzontali ed a formare così una bella chioma di radici barbate, il che farà eziandio più sollecita la fruttificazione; infatti il maggior vigore di un albero dipende in massima parte dalla copia delle radici. Un albero d'alto fusto deve aver le radici della lunghezza da ottanta centimetri ad un metro; della metà di questa lunghezza quello di medio fusto.

Sarà indizio della fertilità della pianta se abbondanti avrà le gemme, sane e vicine le une alle altre. L'albero, le cui gemme sono rade e distanti assai, si metterà tardi e difficilmente a far frutto.

Finalmente, avendo di mira il vantaggio economico ossia il tornaconto, daremo la preferenza alle piante da inverno sopra quelle d'estate e d'autunno, cioè quelle, la cui maturità coincide con altre frutta di qualità superiore. In generale il coltivatore che vuole avere il maggior vantaggio da questa coltivazione preferirà la cultura di quella specie, la cui maturità gli è più sicura, la più utile, la più ricercata. Tuttavia dovrà fare in guisa di avere tale successione che si cambi in continuità, talchè prima che cessino i frutti di una pianta, sia cominciata la maturazione di quelli di un'altra.

(1) Questa radice detta dai francesi *Pivot* può anche sopprimersi appena la pianticina comincia a germinare, e si fa questa operazione debitamente colle unghie del pollice e dell'indice.

CAPO QUINTO.

**Della potatura.**

Da una sapiente potatura dipende la forma dell'albero, e fino ad un certo punto, eziandio la quantità e qualità de' frutti che esso può dare, giova cioè ad accrescere la fecondità e la bellezza.

Di niun' altra operazione si può meglio assegnare il fine, e dichiarare il principio che la deve dirigere, quanto di questa.

L'albero che langue svigorito e improduttivo, il quale sicuramente morrebbe, può essere, mercè il taglio de' suoi rami, salvato ancora e quasi ringiovanito, potandolo cioè a capitozza.

La potatura parziale mira a diffondere uniformemente, a distribuire ugualmente l'umore vegetativo in tutte le parti dell'albero; giova a contenere la fruttificazione in tali limiti che non sia di nocumento alla produzione degli anni avvenire, acciocchè non si consumi tutta la sostanza della pianta, ma una porzione di essa rimanga nei vasi per nutrire i fiori ed i frutti dell'anno venturo nel principio del

loro svolgimento. Tutto il sapere del potatore sta in questo di conoscere quando si debba accelerare e quando rallentare il moto dell'umore vegetativo.

Con questo mezzo si corregge la viziosa disposizione dei rami, e si dà la forma che meglio piace e meglio conviene.

Acciocchè meglio si comprendano le ragioni di questa operazione, giova il premettere alcune considerazioni teoriche. Si badi cioè che il succo vegetativo delle radici tende ad innalzarsi verticalmente. I rami di un albero che si avvicinano alla direzione verticale ricevono maggior copia di succo vegetativo, e tanto più si accresce la parte legnosa. Se il succo delle radici predomina, allora si producono in copia le gemme destinate a favorire la parte legnosa, e l'albero produrrà pochissimi fiori, i quali sbocciando con istento, i germi in essi contenuti languiranno, ed i frutti non si formeranno bene e non si porteranno a maturità.

Ma perchè il succo delle radici diventi alimento al frutto dev'essere elaborato per mezzo delle foglie, le quali assorbendo fluidi e gaz dall'atmosfera, lo preparano a convertirsi in fiore ed in frutto. Ora se questo succo così elaborato predomina, allora ha luogo una più copiosa formazione di gemme da frutto.

Quindi se l'albero porta una quantità di frutti tale che consumi tutti i succhi che la pianta teneva in serbo, e se dopo la maturazione dei frutti le foglie non possono formarne dei nuovi per riempiere i serbatoi della pianta, allora i fiori dell'anno seguente, mancando d'alimento appropriato, cadono senza produzione di frutti.

Ciò posto, ecco alcune regole pratiche:

1° Un albero non potato dà frutti presto e in gran numero, ma l'albero non dura molto.

2° Per aver frutti grossi e voluminosi bisogna sacrificare la quantità alla qualità, e per mezzo della potatura questo si ottiene.

3° Colla potatura si dà alla pianta quella forma che più piace, e si preserva la pianta dal rompersi sotto il peso dei frutti.

4° I rami d'ogni pianta si dividono in rami da frutto ed in rami da legno; l'arte sta nel temperare mercè il taglio, il numero e le funzioni degli uni colla quantità e cogli uffizi degli altri. I rami da legno devono servire di armatura alla pianta, come lo scheletro nel corpo umano, e questi sogliono essere i più alti; mortificando questi con la potatura, rinforzeremo in loro vece i più bassi, che sogliono essere i più deboli. Questa è come una legge della vegetazione; infatti se noi lascieremo che un albero si svolga naturalmente darà produzioni più vigorose verso la sommità e languiranno a poco a poco le parti inferiori per favorire la formazione del tronco. Ma se noi moderiamo colla potatura la vegetazione nella parte superiore dell'albero, la renderemo più vigorosa nelle parti inferiori. Senza questa operazione l'albero si spoglierà nel basso ed avrà una testa rigogliosa, ma informe, irregolare ed improduttiva.

CAPITOLO SESTO.

**Della coltivazione del pero.**

Siccome il pero mette le sue radici in modo piuttosto perpendicolare, così richiede un terreno chè meno si opponga a questa nativa tendenza di esso; epperchè ama un terreno leggero, profondo, sostanzioso. I terreni compatti, cretosi non gli convengono punto.

Si conosce l'indole d'un terreno dalla natura dei rami e dalla forma delle foglie del pero. Se le radici di questo incontrano un sottosuolo umido di troppo, i rami saranno sottili ed allungati, e le foglie strette, lunghe; se le estremità sieno quasi bruciate, diremo appunto essere soverchia l'umidità, e non convenire quel terreno all'albero del pero, il quale o non farà frutti, o pochi e di cattiva qualità, cioè con poco sapore, e di breve durata.

Rimedio alla corteccia del pero. I peri sono soggetti a coprirsi d'una scorza dura, coriacea, squamosa, la quale impedisce alla pianta di trasudare. Questa scorza qualche volta per azione della pioggia marcisce e fa nascere delle ulceri che sono asilo ad insetti dannosi; per portare rimedio a questo, giova scegliere una giornata piovosa in

sul finire di febbraio o nel principio di marzo, e staccare con una specie di spazzola metallica o con un coltello di legno queste ruvide squame, badando però di non offendere in sul vivo la corteccia. Il che se mai avvenisse, si applichi sulla piaga quel semplicissimo impiastro detto di S. Fiacre, il quale guarentirà la pianta dal soffrire (1).

Nella stessa guisa si medica la bruciatura, che è quel fendersi e disseccarsi per l'azione repentina e soverchia dei raggi solari, o per l'alternativa del gelo e del disgelo.

Intorno al gelo giova fare un'altra avvertenza; qualche volta dopo il gelo restano sulle foglie gocce d'acqua, le quali, colpite dai raggi del sole evaporano, togliendo repentinamente calore alla foglia stessa; il quale repentino passaggio cagiona una disorganizzazione, la quale apparisce dallo scoloramento della foglia e da certe macchie bianche.

Ad evitare questo male è mestieri di scuotere di buon mattino gli alberi prima che il sole si mostri, specialmente in quelle giornate in cui si teme il gelicidio.

La brina è la distruggitrice massima dei frutti, giacchè per essa i fiori restano abbruciati. Tutti sanno che il momento in cui si forma in maggior copia la rugiada e la brina si è appunto in sull'alba. Ora si sa pure che fra le condizioni della rugiada vi ha la serenità del cielo, la quale si può benissimo offuscare mediante l'accendimento di sos-

(1) L'impiastro S. Fiacre è antichissimo e consiste in una miscela di sterco di vacca e di terra grassa di campo in parti eguali. Questo impiastro si applica sulla parte offesa senza alcuna legatura.

tanze che producano in copia del fumo, come sarebbe ad esempio, della paglia umida, delle foglie poco secche e simili.

Giova per questo tener preparate fin dalla sera delle cataste da accendersi sul primo mattino un po' prima dell'alba. Con questo possiamo guarentire il nostro frutteto.

Ma la malattia più frequente è il *cancro*, la quale si origina da un umore corrosivo, il quale arresta e distrugge l'organizzazione della pianta, e suol derivare dall'umidità del suolo, o da contusione od ammacatura mal curata.

A curare questa malattia si netti ben bene, fin sul vivo, la parte infetta, e si applichi un impiastro fatto colla cenere ordinaria, il quale si lascia applicato finchè il male sia distrutto; indi, lavata ben la piaga, la si ricopre con sterco di vacca mescolato con terra argillosa, fieno corto e polvere di carbone. Tutto questo si tiene stretto alla pianta con un pezzo di lana grossa. Questo si ripete fino ad intera guarigione.

La malattia più frequente nel pero è la itterizia, ossia il giallo, la quale è prodotta per solito da scarsezza di nutrimento, o dalla soverchia aridità del terreno.

Essa si manifesta collo ingiallire del bel verde delle sue foglie, le quali ingialliscono dapprima e poi cadono anzi tempo. Un utile spediente per guarire la pianta è il seguente: si faccia all'ingiro del piede della pianta una fossetta rotonda ossia un bacino, levando quanta più terra si può senza offendere le radici della pianta, indi si faccia un miscuglio di sterco di cavallo, di bue e di pecora, disciolto in due secchi d'acqua ben riposata, la quale sia

stata per un giorno al sole. Quando queste materie sono ben disciolte, si versa il miscuglio in sulla sera. Basterà quest'operazione fatta una volta sola perchè l'albero ripigli quasi nuova lena per vivificarsi e riaversi.

La scienza moderna enumera più di 800 varietà. Fra queste vi hanno eziandio quelle di nessun valore e di mera curiosità scientifica. Il signor Jamin nel suo catalogo, che è il più completo fra i catalogi mercantili, porta il numero delle varietà che si potrebbero coltivare fino a 400, divise in sei serie, che sono: 1^a Delle pere *burrose*; 2^a delle *bergamotte* (1); 3^a delle *doagennatte*; 4^a De' buoni *cristiani*; la 5^a contiene 50 varietà diverse e scelte di alto fusto; la 6^a è di poche varietà di pere da cuocere.

Noi accenneremo qui alcune di queste varietà che gioverebbe veder moltiplicate; le disporremo secondo il tempo della maturazione dei loro frutti.

§ 1.

- Luglio. *Coscia madama*, frutto grosso, succoso.
— *Doagenatto di luglio*, albero fertile, frutto eccellente.

§ 2.

- Agosto. *Burrosa di Goubant*, albero fertilissimo, frutto pieno di sugo;

(1) Così denominate forse perchè le più belle varietà ci vennero da principio da Bergamo; come le *Doagenatte* da Doagio città della Fiandra.

- Agosto.** *Burrosà sopraffina*, albero robusto, fertile, frutto grosso, sugoso ;
- *Bergamotto d'estate*, albero fertilissimo, frutto prezioso ;
- *Buon cristiano moscato*, fertile, frutto grosso, eccellente.
- *Pera Albertina*, grosso frutto, succoso.
- *Bonne d'Ezée*, fertilissimo, frutto grosso, succoso, eccellente ;
- *Simon Bouvier*, frutto mezzano, succoso.

§ 3.

- Settembre.** *Burrosa dorata d'Amboise* ;
- *Id.* *Moiret* ;
- *Id.* *di Nantes* ;
- *Bergamotte d'Inghilterra* ;
- *Id.* *Amburgo* ;
- *Id.* *Piquot* ;
- *Doagenatto dorato e bianco* ;
- *Id.* *comune* ;
- *Buon cristiano di Rancé* ;
- *Id.* *di Bruxelles* ;
- *Id.* *moscato* ;

Alberi di alto fusto.

- Settembre.** *Pera gelosia di Fontenay* ;
- *Pera Giuseppina di Malines* ;
- *Pera Monsignor Afre* ;
- *Pera Waterloo moscata*.

§ 4.

- Ottobre. *Burrosa di Milo*, albero fertile, frutto di grossezza media, di gusto eccellente;
- *Burrosa Augusto Bénéit*, frutto grossissimo e di buon gusto;
- *Bergamotte verde d'autunno*, albero fertile, frutto voluminoso e sapido;
- *Doagenatto grigio o rosso*, fertile, frutto mezzano, pieno di sugo e sapidissimo.
- *Buon cristiano Napoléon*, fertilissimo, grosso e saporito;
- *Péro Adele di S. Dionigi*, albero di alto fusto, frutto medio, buono al gusto;
- *Pero Bella di Fiandra*, albero alto, frutto grosso;
- *Pera Henkaël*, fertilissimo, frutto mezzano, eccellente.
- *Pero Colmar d'Aremberg*, fertilissimo, frutto grosso, succoso;
- *Pero Thompson*, fertilissimo, frutto mezzano;
- *Pero Villermar*, frutto grosso, succoso;
- *Pero d'Angoisse*, fertilissimo, frutto grosso, buono a cuocersi.

§ 5.

- Novembre. *Burrosa incomparabile*;
- *Id. Langelier*;
- *Id. Aurora*;

Novembre. *Doagenatta Sicalle;*

— *Id. Defais;*

Alberi di alto fusto.

— *Pera Bella Spina Dumas;*

— *Pera Brougham;*

— *Pera Callebasse;*

— *Delizia d'Ardenpont;*

— *Conte di Fiandra;*

— *Giulio Biont;*

— *Madama Elisa;*

— *S. Michele Arcangelo;*

— *Soldato Laboureur;*

— *Trionfo di Jodoigon.*

§ 6.

Dicembre. *Burrosa di Malines;*

— *Id. di Milet;*

— *Bergamotto Laffay;*

— *Id. Gaudry;*

— *Deagenatto di Goubault;*

— *di Sterkmay;*

— *Buon cristiano d'inverno;*

— *pero Colmar;*

— *pero Colombia;*

— *Consigliere della corte;*

— *Dumont;*

— *Luigia d'Avranche;*

— *Palle Colmar dorato.*

CAPITOLO SETTIMO.



**Insegnamenti di Pier de' Crescenzi
intorno alla coltura del Pero.**

Riportiamo qui gran parte del capitolo xx del libro v del *Trattato di agricoltura* di questo classico scrittore.

• Il pero è albero manifesto, e le sue diversitadi sono infinite, e in ciascuna città sono diverse le pere l'una dall'altra. E perocchè bisognerebbe ch'ei se ne ponessero quasi varietadi senza numero, basti solamente a dirne questo che certe si maturano del mese di luglio e certe del mese di agosto, e certe di settembre, e certe di ottobre, e certe altre durano e si maturano solamente nella stagione seguente.

• Questo albero sostiene ogni stato di aere; imperciocchè nel caldo e nel freddo e nel temperato aere assai convenevolmente alligna e fruttifica. Puossi piantare in magro terreno ed in grasso; ma nel magro, arido e cretoso terreno saranno minori e più dure le pere; ma nel grasso terreno e dolce avremo forti alberi e nobili frutti e molti, e massimamente se tal terreno sarà nei lati dei monti o nei piani presso al monte; imperciocchè in cotal luogo non

traligherà quest'albero e non patirà di leggieri in sè o nei frutti difetto. Ma nei luoghi molto di lungi dai monti, troppo umidi e acquidosi, saranno gli alberi grandi e foglienti, e i loro frutti grossi e verdi e senza vivo colore, e il loro odore e sapore è in alcun modo insipido e non acuto.

• Negli asciutti luoghi del mese di ottobre e di novembre, nei freddi di febbraio e di marzo, ma nei temperati nell'uno e nell'altro tempo il pero acconciamente si pianta e si trapianta.

• Innestasi convenevolmente nel pero selvatico e nel domestico, e nel melo, nel quale ottimamente alligna.

• Le pere colgonsi senza pericolo, se i deboli rami si legano con convenevoli funi ai rami forti se son troppo alti; ma con la scala si scaricano dai frutti; perocchè quest'albero ha i rami molto rompevoli, massimamente quando comincia a venire a vecchiezza.

• Le pere si colgono allora che dimostrano per proprio odore e colore la loro maturitate. Le quali se due o tre dì innanzi si colgono, cioè quando appaiono gli indizî della prima maturitate, si serberanno più di quelle che saranno colte nell'ultima maturità. Ma per quelli che maturano nel fine dell'autunno, che si devono il verno serbare, si colgano nel mese di ottobre in tempo secco. Serbansi, se diligentemente saranno scelte, salde e quasi dure e alquanto verdi, e sotterrate nella paglia o nelle biade, purchè siano in luogo oscuro e secco ».

CAPITOLO OTTAVO.

**Del melo o pomo.**

Poche cose abbiamo da aggiungere in particolare del melo, perchè tutte le cose che superiormente abbiamo consigliato per la coltivazione del pero sono ugualmente convenienti alla coltivazione del melo. Ciò che vi ha di differenziale fu già notato, cioè che il melo ama un terreno un po' umido, atteso che le radici di questo preferiscono di correre superficialmente, epperò, non importano tanta profondità di terreno, laddove nel pero le radici amano di approfondarsi nel terreno o l'umido le marcirebbe. Quindi il melo richiede un terreno molto sostanzioso, forte, ricco di *humus*, e che fornisca l'umidità necessaria alla sua vegetazione. Infatti l'esperienza ha dimostrato che esso non mette punto bene nei terreni sabbiosi, nella creta e nelle argille.

Il melo abbandonato a sè all'aria libera diviene albero di alto fusto guernito superiormente da tutti i lati da una corona di rami numerosi, ben disposti e ben estesi.

Anch'esso il melo ha molte varietà di frutti, i quali differiscono in grossezza, in colore, in sapore.

Si conoscono sopra cento varietà di pomi scelti e degni di essere coltivati.

L'abate Giuseppe Berlese ne propose trenta varietà da coltivarsi nei nostri paesi, la cui nota riportiamo:

Mele da tavola.

1. *Pomo Alessandro*, albero fertile, frutto grosso, eccellentissimo, maturo in novembre.

2. *Pomo Bedfordshire Founding*, fertilissimo, frutto grosso, eccellentissimo. Novembre.

3. *Pomo mostruoso Pippin*, fertile, frutto grossissimo. Ottobre.

4. *Giuseppina*, albero fertile, frutto grosso, matura in ottobre.

5. *Pero cadeau del generale Vogoyeau*, frutto grossissimo, buono.

6. *Pero Boroavistki*, fertile, frutto grosso, matura di luglio.

7. *Brabant belfiore*, frutto grosso, eccellente, matura in dicembre.

8. *Calville bianco*, fertilissimo, frutto grosso eccellentissimo. Dicembre.

9. *Calville del Salvatore*, fertilissimo, grosso, frutto squisitissimo. Dicembre.

10. *Calville rosso d'Anjou*, fertile, frutto grosso, eccellente. Dicembre.

11. *Calville di Bentigny*, fertile, frutto mezzano, eccellente. Dicembre.

12. *Pomo diletto*, fertile, frutto mezzano, eccellente. Dicembre.

13. *Pomo Linnaeus Pippin*, frutto grosso. Dicembre.

14. *Pomo Pearmain Herefordshire*, fertile, frutto grosso. Dicembre.

15. *Pomo Reinette di Caux*, fertile, frutto grosso, eccellente. Dicembre.

16. *Reinette di Granville*, fertilissimo, frutto grosso eccellente. Dicembre.

17. *Reinette di Olanda*, fertile, frutto grosso, eccellentissimo. Dicembre.

18. *Reinette bianco del Canada*, fertilissimo, frutto grossissimo e squisitissimo. Dicembre.

19. Lo stesso *grigio*, matura in gennaio.

20. Id. *dorato*, frutto mezzano, gustosissimo. Gennaio.

21. Id. *di Vigan*, frutto grosso, matura in gennaio.

22. Id. *Franco a coste*, frutto grosso. Gennaio.

23. Id. *ordinario*, frutto grosso. Gennaio.

24. Id. *d'Inghilterra*, frutto grosso. Gennaio.

25. Id. *de haute bonté*, frutto piccolo, eccellentissimo. Gennaio.

26. *Regina de' Renetti*, fertile, frutto grosso, febbraio.

27. *Reinette tardivo*, fertile, frutto grosso. Gennaio.

28. *Ribstore Pippin*, fertile, frutto grosso, eccellentissimo. Dicembre.

29. *Re d'Inghilterra*, fertile, frutto grosso, eccellentissimo. Dicembre.

30. *Pirrionc d'inverno*, fertilissimo, frutto piccolo, eccellentissimo. Dicembre.

CAPITOLO NONO.

**Della coltura del melo.**

Le piante di melo che si coltivano hanno per solito due provenienze. O nacquero da seme sparso a caso qua e là ne' boschi, e furono indi estratti e ridotti a domestichezza mercè l'innesto; o le loro semenze furono tolte dai frutti migliori e più stimati.

I meli ad alto fusto si piantano dai 10 ai 12 metri di distanza nei terreni normali, a 5 metri per le piramidi, e a 3 per i nani.

Il melo ed il pero abbandonati alla natura non danno ordinariamente frutto che ad ogni due anni, benchè in tutte le primavere si adornino di fiori. L'albero si riposa ad anni alterni perchè spossato da una eccessiva produzione. Chi si contenta d'un mediocre raccolto può averlo ad ogni anno, riducendo artificialmente la quantità dei fiori secondo le forze vegetative dell'albero.

Ad ogni anno si abbia cura di smuovere il terreno intorno al piede dell'albero, ma si guardi dall'offendere col lavoro della zappa uncinata le radici che sogliono essere piuttosto superficiali.

Sarà utilissimo ad ogni tre anni di levare in autunno tutto all'ingiro della pianta per un raggio di 2 metri uno strato di 15 centimetri di terreno, sostituendovi altra terra più sostanziosa e ben concimata. Nei terreni freschi si potrebbe mescolare della marna calcare che sia stata molto tempo esposta all'aria.

Questa operazione porterà un doppio vantaggio; il primo è di distruggere gli insetti che sogliono in quella stagione ricoverarsi ai piedi dell'albero per passare l'inverno, e l'altro per far arrivare più direttamente alle radici dell'albero i principj della vegetazione.

CAPITOLO DECIMO.

**Della conservazione delle frutta.**

A tre cose deve badare chi vuole conservare a lungo e bene le sue frutta, cioè: 1° al tempo più o meno favorevole di farne il raccolto; 2° alle qualità più o meno sane del *fruttaio*, che sia la stanza a bella posta costruita per ciò; 3° finalmente alle cure che richiedono allorchè sono al coperto.

§ 1.

Le sole frutta che si conservano fresche per buona parte dell'inverno sono quelle che si raccolgono in autunno, le quali, riposte in apposito luogo, compiono la loro maturità, e formano un delizioso cibo nella invernale stagione. Le due specie principali sono appunto quelle che formano soggetto di questo libriccino, le quali cioè possono conservare il loro colore ed il loro sapore per parecchi mesi. Però la

maggior o minor loro durata dipende dalla maniera con cui si raccolsero.

Il tempo di raccogliere queste frutte dipende dall'esposizione loro, la quale influisce eziandio sulla loro maturità. In genere le pere e le mele si possono staccare quando i semi loro sono neri.

L'ora della raccolta più conveniente è dopo il mezzodì, allorchè i frutti sono ben secchi da ogni umore rugiadoso e la giornata dev'essere bella; si stacca il frutto dall'albero con diligenza, conservando a ciascuno il proprio peduncolo (*coda*), e si ripone in un panier di mediocre grandezza, avvertendo di non accatastarne una grande quantità, perchè non si ammaccino, chè ne verrebbe un principio di corruzione.

Si guardi eziandio bene dallo asciugarle o nettarle con pannilini prima di metterle nel fruttajo, giacchè si porterebbe via quella specie di lanuggine o velluto, che è un contrassegno della freschezza verginale.

§ 2.

Del fruttajo.

Il fruttajo deve avere una temperatura il più che sia possibile costante, non calda, non fredda e non umida, epperò preferibilmente posta al piano terreno. Le alternative del caldo e del freddo, dell'umido e del secco, i repentini passaggi sono gli agenti principali della decomposizione dei frutti. Nostra cura è di ritardarla il più che si può, perocchè il prezzo delle frutte aumenta quanto più si tarda a presentarle sul mercato.

Sia poi il fruttajo lontano dalle stalle, dalle latrine, dalle acque stagnanti e da tutti i cattivi odori, coteste esalazioni potrebbero essere causa di fermentazione cattiva e di corruzione.

Ora diciamo dell'interno di questa stanza, la quale dovrebbe avere il pavimento in legno e tutta guernita allo ingiro di scansie o scaffali, quasi a foggia di bigattiera.

§ 3.

Delle cure del fruttajo.

Quando si abbia un fruttajo come l'abbiamo descritto nel § precedente si dispongono le frutta debitamente in tanti scompartimenti quante sono le specie, cosicchè ogni varietà abbia il suo posto.

Per i primi otto giorni si tengano aperte porte e finestre, perchè l'aria e la luce vi circolino liberamente. Indi si chiuderà bene la stanza perchè ci regni un perfetto buio, la luce ha già bastantemente colorito il frutto, ora operebbe decomponendolo.

Parimenti nel fruttajo non si devono accatastare noci, aglio, cipolle, patate e simili, perocchè le esalazioni odorose che da queste sostanze derivano potrebbero contribuire ad accelerare la loro decomposizione.

Finalmente si visiti il fruttajo diligentemente ogni giorno valendosi di un lume anzichè della luce naturale, per estrarre quelle tra le frutta che dessero segno di corruzione o fossero giunte alla completa maturazione.

Negl'inverni rigorosi, in cui si tema del gelo si preserveranno con una buona coperta di lana, od anche per

mezzo di una stufa ambulante. Guardisi bene che la temperatura del fruttajo non deve elevarsi oltre i dieci gradi centigradi, meglio se rimarrà stazionaria verso i cinque. Ad ogni buon fine si abbia un piccolo termometro, il quale non costerà che il modestissimo prezzo di pochi centesimi. Anch'esso questo strumentino scientifico deve diventare popolare, se l'agricoltura deve salire a quel grado a cui le dà tutta la probabilità il clima, la fertilità del suolo, e soprattutto il tornaconto e la dignità nazionale.

FINE.

20. 11. 1877
5820 146

272768